

TO START :: 前菜

CHEF'S SPECIAL OCEAN PLATTER :: 主厨特制海鲜拼盘 🍷 1388		
Boston Lobster / French Oyster N4 / Jumbo Prawn / Octopus "Catalan" / Caviar		
Served with Lemon Mayonnaise / Marie Rose Sauce / Wasabi / Soya Sauce		
波士顿龙虾 / 法国生蚝 / 虎虾 / 八爪鱼 / 鱼子酱		
配以柠檬蛋黄酱 / 玛丽玫瑰酱 / 芥末 / 酱油		
French Shucked Oysters N4 :: 法国剥壳生蚝 Half Dozen / 半打 388		
Mignonette / Lemon / Tabasco		
米尼翁酱 / 柠檬 / 辣椒仔		
Charbroiled Oyster :: 烤生蚝 288		
Garlic Butter / Parsley / Parmesan Cheese		
蒜香黄油 / 欧芹 / 帕马森芝士		
Iberico Ham :: 伊比利亚火腿 🍷🍷 588		
Manchego Cheese / Condiment		
曼彻戈奶酪 / 配料		
Tuna Tartar :: 金枪鱼挞挞 288		
Feta Cheese / Capers / Lime Zest		
菲达芝士 / 水瓜柳 / 青柠皮		
House-Made Salmon Gravlax :: 自制盐渍三文鱼 🍷 288		
Traditional Condiment		
传统配料		
Chef's King Prawn Cocktail :: 主厨推荐鸡尾酒大虾 🍷🍷🍷 288		
MANDARIN GRILL LUMP CRAB CAKE :: 文华扒房招牌蟹饼 🍷 288		
Tartar Sauce		
塔塔酱		

Mandarin Grill Mix Grilled Platter 1998

文华扒房碳烤牛肉拼盘
Recommended for 2 guests 建议两位及以上分享

Australian Grain Fed Wagyu 500 Days 180g
Filet Mignon M4-5
500 天 M4-5 级谷饲和牛牛柳

Australian Grain Fed Wagyu 500 Days 250g
Rib-Eye M4-5
500 天 M4-5 级谷饲和牛眼肉

Argentinian Wagyu BBQ Short Rib 1 Rib
BBQ 阿根廷安格斯去骨牛肋

STEAK & CHOP :: 牛排和肋骨 🍷

TASMANIA :: 塔斯马尼亚

Tasmanian Pure Breed Grain Fed Wagyu Rib-Eye M9 250g 1218
塔斯马尼亚纯血谷饲 M9 和牛眼肉

Tasmanian Pure Breed Grain Fed Wagyu Sirloin M9 220g 1088
塔斯马尼亚纯血谷饲 M9 和牛西冷

Tasmanian Pure Breed Grain Fed Wagyu Filet Mignon M9 180g 788
塔斯马尼亚纯血谷饲 M9 和牛牛柳

UNITED STATES :: 美国

USDA Porterhouse 1kg 1888

USDA 美国极佳级红屋牛排

USDA Dry-Aged Rib-Eye 200g 888
干式熟成金标眼肉

AUSTRALIA :: 澳大利亚

Australian Grain Fed Wagyu 500 Days Rib-Eye M4-5 250g 888
500 天 M4-5 级谷饲和牛眼肉

Australian Grain Fed Wagyu 500 Days Filet Mignon M4-5 180g 588
500 天 M4-5 级谷饲和牛牛柳

ARGENTINA :: 阿根廷

Slow-Cooked Argentinian Wagyu BBQ Beef Short Rib 1 Rib 888
BBQ 阿根廷安格斯去骨牛肋排

NEW ZEALAND :: 新西兰

New Zealander Lamb Rack 3 chops 488
新西兰羊排

ADD ANY TOPPING :: 选择您喜爱的额外佐料

Crispy Bacon / Blue Cheese Crumble / Sautéed Onion 酥炸培根 / 蓝纹奶酪碎 / 炒洋葱

- 🍷 Specialty 招牌菜
- 🍷 Contains Pork 含猪肉
- 🍷 Vegetarian 素食
- 🍷 Gluten-Free 不含麸质
- 🍷 Healthy 健康
- 🍷 Lactose-Free 无乳糖
- 🍷 Locally Sourced 本地食材
- 🍷 Sustainably Certified Fish 可持续认证鱼类
- 🍷 Contains Alcohol 含酒精

Please highlight any specific food allergies or intolerances to our colleagues before ordering.
请您在点单前将任何食物过敏或食物禁忌告知服务团队。
All prices are in CNY and subject to 15% service charge. 所有价格均为人民币并需加收 15% 的服务费。

SALAD & SOUP :: 沙拉和汤

MANDARIN GRILL SIGNATURE SALAD 🍷🍷🍷 198		
文华扒房招牌沙拉		
Maple Syrup Grilled Pumpkin / Feta Cheese / Iberico Ham /		
Soft Poached Egg / Arugula / Aged Balsamic		
枫糖浆烤南瓜 / 菲达芝士 / 伊比利亚火腿 / 温泉蛋 / 芝麻菜 / 陈年香醋		
Waldorf Salad 🍷🍷 168		
华道夫沙拉		
Crispy Wedge Salad 🍷 198		
楔形沙拉		
Iceberg Lettuce Wedge / Smoky Bacon / Cherry Tomato /		
Tangy Red Onion / Creamy Blue Cheese Dressing		
冰山生菜块 / 脆培根 / 樱桃蕃茄 / 红洋葱 / 奶油蓝纹奶酪沙拉酱		
Kentucky Bourbon Ox Marmite 🍷🍷 198		
肯塔基州波本威士忌配马麦酱牛肉汤		
Beef Shank Broth / Bone Marrow / Spinal Marrow		
牛腱清汤 / 骨髓 / 脊髓		
Lobster Bisque 208		
龙虾浓汤		
Sriracha Prawn / Crispy Wonton		
拉差酱虾肉 / 酥脆云吞		
Mushroom Soup 🍷🍷 148		
蘑菇汤		
Porcini Velouté / Truffle Oil / Milk Foam		
牛肝菌浓汤 / 松露油 / 牛奶泡沫		

SEAFOOD :: 海鲜

SURF & TURF :: 海陆双拼 1118

Recommended for 2 guests 建议两位及以上分享

Whole Maine Lobster (Grilled or Gratinated)
整只缅因州龙虾 (烤或奶油焗)

Australian Grain Fed Wagyu 500 Days 180g
Filet Mignon M4-5
500 天 M4-5 级谷饲和牛牛柳

Whole Maine Lobster (Grilled or Gratinated) 598
整只缅因州龙虾 (烤或奶油焗)

Herb Roasted Black Cod Fish 🍷🍷 388
草本烤黑鳕鱼

PASTA :: 意面

Signature Black Truffle & Iberico Ham 🍷🍷 268		
黑松露配配伊比利亚火腿		
Mushroom / Beef Jus / Potato Gnocchi 蘑菇 / 牛肉汁 / 土豆团子		

Lobster & Chorizo :: 龙虾和西班牙腊肉肠 🍷🍷 298
Asparagus / Orecchiette Pasta 芦笋 / 贝壳意面

Wagyu Beef Ragout :: 慢炖和牛肉 268
Beef Sauce / Pappardelle Pasta 浓香肉酱 / 宽扁面

Seafood Spaghetti 海鲜意大利面 268
Spicy Clam Sauce / Shrimp / Squid / Tomato
辣味蛤蜊汁 / 虾仁 / 鱿鱼 / 番茄

Spaghetti Alla Siciliana :: 西西里茄子意面 🍷 188
Eggplant / Tomato / Mozzarella 茄子 / 番茄 / 马苏里拉奶酪

PICK YOUR SIDE DISH :: 选择您喜爱的配菜

Lobster Mac & Cheese 🍷 168	Creamed Spinach 奶油菠菜 🍷🍷🍷 88
龙虾弯通面和芝士	Sautéed Mushroom Persillade 🍷🍷🍷 88
Truffle Mashed Potato 🍷🍷🍷 88	香煎蘑菇欧芹
松露土豆泥	Spiced Carrot & Sour Cream 🍷🍷🍷 88
Truffle & Parmesan Fries 🍷🍷🍷 88	香辣胡萝卜与酸奶油
松露帕马森芝士薯条	Baked Maple Glazed Sweet Potato 🍷🍷🍷 88
Asparagus 芦笋 🍷🍷🍷 128	烤枫糖甜薯
(Grilled or Steamed 扒烧或清蒸)	Dirty Rice 美式脏饭 🍷🍷 88
Broccoli 西兰花 🍷🍷🍷 88	Baked Sweet Corn & Jalapeño 88
(Grilled or Steamed 扒烧或清蒸)	烤甜玉米配墨西哥辣椒

TO FINISH :: 甜品

SIGNATURE DESSERT :: 招牌甜品 🍷🍷🍷		
Baked Alaska Cake / Bourbon Flambé		
烤阿拉斯加蛋糕 / 美国经典波本酒火焰烹饪		
158		

CHEF'S DESSERT :: 主厨创意甜品 🍷

Chocolate Lava Cake / Vanilla Ice Cream
巧克力熔岩蛋糕配香草冰淇淋

(20 mins/20 分钟)
148

CLASSIC DESSERT :: 经典甜品

Vanilla Crème Brûlée / Fresh Berry
Compote / Mandarin Orange Sorbet 🍷🍷
香草烤布蕾 / 新鲜莓果 / 柑橘雪葩

148

Rose & Raspberry Soufflé / Litchi Sorbet
玫瑰及覆盆子蛋舒芙蕾 / 荔枝雪葩

(20 mins/20 分钟)

148

Lemon Chess Pie 柠檬芝士派

148

CLASSIC DESSERT :: 经典甜品